



DINER



TO SHARE

Olijven, bella cerignola, itrana	6. ⁰⁰
Tonijn, Albacore, gerookt, gebrande citroen	16. ⁵⁰
Paleta Iberica, Spaanse schouderham, toast	18. ⁵⁰
Speciale nr 3 oesters, mignonette, 3 stuks	14. ⁰⁰
Zuurdesem, hummus, peterselie	9. ²⁵
Pimientos de Padron	10. ⁵⁰

VOOR

Zalm, 'blackened', whipped feta & dille	16. ⁵⁰
Picanha, geroosterde biet en shiitake	14. ⁵⁰
Mosselen, xo saus, tomaat en crème fraîche	16. ⁵⁰
Knolselderij, uit de houtoven, zeewier pickle & boekweit	14. ⁵⁰
Bisque, krab, springroll	17. ⁵⁰
Tacos de lengua, beef, tomatillo en limoen, 2 stuks	15. ⁵⁰
Tabouleh, aardpeer, boekweit, feta	13. ⁵⁰

HOOFD

Kabeljauw, gebrande prei, mossel beignets & beurre blanc	26. ⁵⁰
Simmertaler steak, dry aged 6 wkn, jus en kaantjes	29. ⁵⁰
Bokchoy, gebraseerd, broccoli mashed, miso jus	23. ⁵⁰
Low & slow beef, polenta, geroosterde tomaat en gremolata	24. ⁵⁰
3 gangen menu, shared	vanaf 70. ⁰⁰

SHARED (2 P)

Cote de boeuf, 700 gr, 6 wkn DA, sides	95. ⁰⁰
Poulet roti, citroen en tijm, 1 of 2 pers.	27, ⁵⁰ / 50. ⁰⁰
Zeebaars, op hout gegrild, blitz, sides	85. ⁰⁰

Special. Vraag de bediening

SIDES

Witlof, gratin, boerenkaas	8. ⁵⁰
Puree, knoflook en beurre noisette	8. ⁵⁰
Spruiten, uit de houtoven, tallegio	8. ⁵⁰
Spitskool, geroosterd, kimchi dressing	8. ⁵⁰
Friet	5. ⁵⁰

DESSERT

Burnt cheesecake, rabarber	8. ⁵⁰
Chocomousse, spongecake en parfait	10. ⁵⁰
Baba au rhum, sinaasappel & crème Suisse voor 2 pers.	15. ⁵⁰
Kazen, vraag de bediening	

Vragen over de samenstelling van het product? Vraag het een van onze medewerkers. Wij helpen u graag.